

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die gute Palmin Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Hamburg, [1925?]

Urteile über "Palmin"

urn:nbn:de:bsz:31-55704

Urteile über „Palmin“.

Aus dem „Hygienischen Kochbuch“ zum Gebrauch für ehemalige Kurgäste des Dr. Lahmannschen Sanatoriums, zusammengestellt von Elise Starker.

„Die Kokosnußbutter, die bei uns vielfach anstatt der Kuhbutter verwendet wird, ist ein sehr reinliches, appetitliches Pflanzenfett, das vor der Kuhbutter eine weit größere Verdaulichkeit voraus hat. Seines geringen Wassergehaltes wegen ist es bedeutend ausgiebiger, auf welchen Umstand man beim Kochen Rücksicht nehmen muß. Zum Backen und Braten ist es ganz vorzüglich, da sich während des Bratens weniger verdauungsstörende Fettsäuren entwickeln als bei Kuhbutter und Schmalz.“

Aus dem „Grabnerhof-Kochbuch“. Verfasserin Institutsvorsteherin Ida Schuppli und Betty Hinterer.

„Durch das Kochen aber wird die Butter schwer verdaulich, verändert auch ihren feinen Geschmack und kann ganz gut durch anderes, viel billigeres Fett, besonders durch Pflanzenfett (gereinigtes Kokosnußfett, das unter dem Namen „Palmin“ bekannt ist), ersetzt werden. Es ist eine durchaus verkehrte Anschauung, daß Pflanzenfett keine Kraft gäbe. Das sind Vorurteile, die im Interesse unseres Geldbeutels zu bekämpfen sind.“

Aus „Das Buch der Hausfrau“. Von Klara Ebert, Verlag Strecker & Schröder.

„Einen wichtigen Industriezweig bildet die Herstellung von Kokosnußbutter, deren feinste und reinste Marke das „Palmin“ darstellt. Dieses wird aus dem Kokosfett durch Reinigen hergestellt und aus den fettreichen Teilen der Kokosnuß, der Kopra, gewonnen. Durch ein besonderes Reinigungsverfahren wurde es den Palmin-Werken H. Schlink & Cie. in Hamburg möglich, in dem „Palmin“ ein geradezu ideales, sehr haltbares, nahezu chemisch reines Speisefett herzustellen, das sich selbst nach jahrelanger Aufbewahrung nicht zersetzt, fast keimfrei und leicht verdaulich ist.“